



# MDF | DONER ARABALI FIRIN



Yeni geliştirilen ısı geliştiricilerimizde; yanma odasında üretilen ısı, klasik sistemlere göre daha fazla emilerek pişme kabineye aktarılmaktadır. Bu daha düşük enerji tüketimi ile birlikte kalite ve homojen pişmeyi sağlamaktadır. Buhar üretme sistemine yapılan yenilik ile de bol miktarda buhar, düşey plakalarda elde edilerek her tava için gerekli nem fazlaca sağlanmaktadır. Döner fırınların brülörleri yan tarafta olduğundan dar uzun hacimdeki pastane ve fırınlara kolayca monte edilebilir. Yanma hücresi (cehennemlik) 1000 santigrat dereceden daha fazla ısıya dayanıklı özel alaşım (AISI 321 S) paslanmaz çelikten yapılmıştır. Ön paneller ve kaportalar tamamen paslanmaz sacın mamul edilmiş olup, pas ve karama olmaz. Kapıya takılan halojen lambalar sayesinde mükemmel bir aydınlatma temin edilmiş olup lambalar kolayca dışarıdan değiştirilmektedir. Fırınlarda su yumuşatma ünitesi kullanılması önemle tavsiye edilir.

In our new designed heat exchanger, the heat produces in combustions chamber is absorbed better than the traditional versions. This ensures more uniform baking with lower energy consumption. New built-in vertical plate steam unit supplies abundant moisture to every part of rack. Our rotary ovens are produced with side burner which is suitable long, narrow rooms and in extra compact dimensions. Therefore, our rotary ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. Burning chamber is made of heat resistive (more than 1000 centigrade degree) special stainless steel (AISI 321 S). Front panels and all outside covers are completely made of stainless steel material. Therefore, it doesn't get darkening and rust. By means of halogen lamps which are mounted the doors, an excellent illumination is obtained and these lamps enable to be changed from outside of door, it is strongly recommended that a water softening unit is fitted to the water supply of all ovens

## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Model	Birim	MDF 50	MDF 100	MDF 150	MDF 200	MDF 300
<b>Kapasite*</b> 8 Saat/Hamur	<b>Capacity</b> 8 h dough	kg	700	1000	1200	2150	2400
Pişirme Alanı	<b>Baking surface</b>	m <sup>2</sup>	4.2	5,2 - 7,2	6,6 - 8,5	11,2 - 14,4	19.2
Tepsi Sayısı	<b>Number of trays</b>	adet	9 - 12	11 - 15	14 - 18	14 - 18	32
Tepsi Ebadı	<b>Tray size</b>	mm	530x650 500*700	600x800	600x800	750x1040-740x980 800x1000	600*800x2 800*1200
Tavalar Arası Mesafe	<b>Distance between trays</b>	mm	114 - 85	114 - 90	114 - 90	114 - 90	114 - 90
Genişlik (W)	<b>Width (W)</b>	mm	1150	1300	1300	1600	1900
Uzunluk (L)	<b>Length (L)</b>	mm	1650	2000	2000	2350	2500
Yükseklik (H)	<b>Height (H)</b>	mm	1750	2000	2250	2250	2250
Elektrik Gücü	<b>Electrical power</b>	Kw	3	3.5	3.5	3.5	5.5
Isı Kapasitesi	<b>Heating capacity</b>	kcal / saat	32000	50000	60000	70000	95000
Gaz Bağlantı Basıncı	<b>Gas coupling pressure</b>	mbar	50	50	50	50	50
Enerji Kaynakları	<b>Source of energy</b>		Dizel - Doğalgaz - LPG - Elektrik Enerjisi				
Fırın Ağırlığı	<b>Weight of oven</b>	kg	1000	1300	1450	1750	2450
Kontrol Sistemi	<b>Control system</b>		Manuel - Dijital - PLC				
Yakıt Tüketimi**	<b>Energy Consumption**</b>						
		Dizel (lt / saat)	3.6	5.7	6.8	8	11
		Doğal gaz (m <sup>3</sup> / saat)	4.2	6.5	7.9	9.2	12.5
		LPG (lt / saat)	3	5	6	6.8	9

\* Kapasite mamulün gramajına ve pişirme süresine göre değişiklik gösterebilir.The capacity shall variable according to the weight and baking time of the product

\*\* Normal şartlar altındaki yakıt tüketim değerleridir.\*\* Energy consumption under normal conditions

İmalatçı firma haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Man ufacturer reserves the right to change specifications without prior notice..